



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PAMUK PRENSES



1 litre süt
1 su bardağı Őeker
1 su bardağı un
1  orba kaşığı niŐasta
Yarım paket margarin
1 paket vanilya
 zeri için:
2  orba kaşığı hindistancevizi

- #  ay fincanlarına hindistancevizi paylaŐtırılır.
- # Margarin ve un bir tencereye bırakılır. Orta ateŐte kokusu çıkana kadar kavrulur.
- #  zerine Őeker, niŐasta ve soėuk süt ilave edilir.
- # Sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐtem almadan hemen önce vanilya eklenir.
- # Mikserle 5 dakika çırpılır.  ay fincanlarına paylaŐtırılır.
- # Buzdolabının alt rafına konur bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün tatlı tabağına ters çevrilir.

Not: Tatlıyı çevirmeden önce 10 dakika kadar oda ısısında bekletilirse daha kolay döner.